

# WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

## HERZLICH WILLKOMMEN IM WIEDENBRÄU!

Wer die Alt-Österreichische Küche wiederentdecken will und gerne bei einem frisch gezapften Bier ein paar gemütliche Stunden verbringt, der ist im WiedenBräu genau an der richtigen Adresse. Unser Brauhaus besteht seit 1991 mit hausinterner Brauerei, in der wir unser naturbelassenes Biersortiment ausschenken.

In gemütlicher Gasthausatmosphäre servieren wir klassische Wiener Schmankerl mit Österreichischen Spezialitäten und modernen Gaumenfreuden, die auch in unserem idyllischen Gastgarten, unter den Kastanienbäumen im Innenhof, genossen werden können. Ein wöchentlich wechselndes und vor allem saisonal bestimmtes Speiseangebot sorgt für eine große kulinarische Vielfalt in unserem modernen Wiener Gasthaus.

Nach unserer Renovierung im Sommer 2021 haben wir einen Ort eröffnet, an dem Kulinarik, Braukunst und urbane Lebensfreude verschmelzen.

Das Restaurant im 4. Wiener Bezirk bietet eine regionale, abwechslungsreiche Küche in einem einladenden Ambiente - das überzeugt jeden Fan der österreichischen Küche und Kultur!



SCAN CODE FOR THE ENGLISH MENU

## VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER



### Beef Tartare „Wieden Bräu“ vom Weideochsen-Filet <sup>A,F,G,M,O</sup>

würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast

als Vorspeise (ca. 100 Gramm)

16,90

als Hauptspeise (ca. 200 Gramm)

27,90

### Geflämmter Ziegenkäse <sup>G,M,L,O</sup> auf karamelierten Birnen und Rucola



9,80

### BBQ-Karfiol-Wings <sup>A,F,M,L,O</sup>

Knusprig gebackene Karfiolrosen mit Dip



8,50

### 3-er-lei Erdäpfelpuffer <sup>C,G,D,L,M,O</sup>

mit Räucherlachs, Geselchtem und Gemüse



12,90



### Das Mailänderbrot <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Mit Beinschinken, Jungzwiebel, Paradeiser, Paprika und Gouda überbackenes Schwarzbrot

10,90

### Das Almbrot <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse überbackenes Schwarzbrot

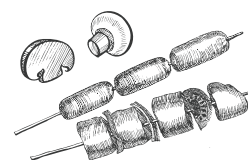
11,90

### Das Capresebrot <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Mit Paradeiser, Basilikum und Mozzarella überbackenes Schwarzbrot



10,90



#### Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, B  
Krebstiere, C Eier, D Fische, E  
Erdnüsse, F Soja,  
G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie,  
M Senf, N Sesam, O Sulfite

## SPEZIALITÄTEN

### Martini-Gansl:

26.10.2023 bis 12.11.2023

### Wildspezialitäten:

17.11.2023 bis 3.12.2023

## AUS OMAS SUPPENKÜCHE, WÄRMSTENS EMPFOHLEN

**Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz** <sup>A,C,G,L</sup> 4,90

mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Leberknödel

**Kürbiscremesuppe** <sup>A,C,G,O</sup>  5,90  
mit Kürbiskern-Blätterteigstangerl

## MARKTFRISCHE SALATE

**Marktfrische bunte Blattsalate** <sup>M,G,F,O</sup>  10,90  
mit Saisonsalat und Kräuterdressing

**mit gebackenen Hendlbruststreifen in** <sup>A,C,H,L</sup> 13,90  
Kürbiskernpanade und Kernöl

**mit gebratenem Schafkäse im Speckmantel** <sup>G,H</sup> 14,90

**mit gegrillten Hühnerbruststreifen** 12,90

## WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS...

**Wiener Kaiserschmarr'n** <sup>A,C,G,H,O</sup>  9,50  
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

**Schoko-Himbeertorte** <sup>C,G</sup> 6,90  
mit Joghurt-Himbeereis

**Palatschinken** <sup>A,C,G,O</sup> 5,90  
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade

**Soufflierter Schokokuchen** <sup>A,C,G,H,O</sup> 7,90  
mit Beerenröster und Vanilleobers

**Malakoff-Nockerl** <sup>A,C,G,O</sup> 5,90  
mit Beerenröster und Schokosauce



## HAUPTGERICHTE



**Überbackene Käsespätzle** <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  12,90  
mit Tiroler Bierkäse, Röstzwiebel und gemischtem Blattsalat

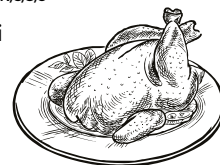
**Sautierte Kürbisravioli** <sup>A,C,G,L,O</sup>  11,90  
mit Kürbisragout, Grana und frischer Kresse

**Linzenlaibchen** <sup>A,C,G</sup>  11,90  
Gebackene Rote-Linsen-Laibchen mit Dip

**Gebackenes Loins vom Kabeljau** <sup>A,C,D,L,M,O</sup> 16,90  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

**Wiener Schnitzel** <sup>A,C,G</sup> 21,50  
aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel

**„Bier-Cordon-Bleu“ vom Schweinskarree** <sup>A,C,G,O</sup> 15,90  
gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Pfefferoni und Bierkäse, dazu Petersilerdäpfel



**Hendl im Korb** <sup>A,C,G,L,M,O</sup> 14,90  
½ halb ausgelöstes Wiener Backhendl, serviert mit Erdäpfelsalat

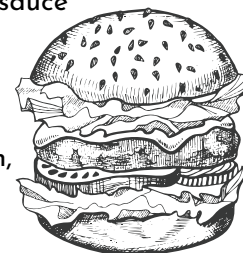
**Ofenfrische BBQ-Spareribs** <sup>C,G,M,O</sup> eine Rippe 16,90  
zwei Rippen 26,90  
mit Erdäpfelchips, Krautsalat und Dipsaucen

**Wiener Backfleisch** <sup>A,C,G,L,M,O</sup> 19,90  
vom Rostbraten, mit Senf und Kren dazu Erdäpfelsalat

**Rindsgulasch** <sup>A,C,G,L</sup> 14,90  
aus der Rinderwade mit Butternockerl

**Wiener Tafelspitz** <sup>A,C,G,L,M,O</sup> 19,90  
mit Saisongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n

**Wiener Zwiebelrostbraten** <sup>A,L,M,O</sup> 19,90  
Rosa gebraten, aus der Beiried geschnitten, mit knusprigem Röstzwiebel, Braterdäpfel und Fächergurkerl



**„Braumeister Burger“** <sup>A,C,G,M,O</sup> 15,90  
ca. 200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddar-Käse, karamelierten rotem Zwiebel, Speck, Pommes und BBQ-Sauce

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

# WIEDEN Bräu

WIR BRENNEN FÜRS BRAUEN

Den Herbst kulinarisch genießen

Im Herbst findet in Österreich kulinarische Hochzeit statt: Es wird mit gutem Essen und frischen Getränken gefeiert!

Wenn die Traubenlese beginnt, dann beginnt auch die Sturmzeit des Getränkes dieser Zeit: Der Sturm! Als Sturm wird der junge Wein bezeichnet, der sich noch im Gärungsprozess befindet. Anders als der Süßmost ist der Sturm aber ein alkoholisches Getränk.

Da der Herbst uns auf die kalte Jahreszeit vorbereiten soll, stehen viele wärmende Gerichte am Speiseplan. Am abwechslungsreichsten einsetzbar ist der Kürbis. Ob süß oder sauer - in der Zubereitung ist er ein wahres Multitalent. Noch dazu stecken viele Vitamine und Nährstoffe in ihm. Daneben gibt es noch Nüsse, Maroni, Schwammerl, Äpfel, Birnen, Weintrauben, Wildfleisch und natürlich alles rund ums Martinigans'l. Hier ist ganz bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei.



## GANSLZEIT

Gansleinmachsuppe A,C,G,L,O 5<sup>90</sup>  
mit Gemüse und Bröselknödel

Gänseleberpraline A,C,G,L,O 11<sup>90</sup>  
Im Pistazienmantel auf Kürbis-Apfel-  
Chutney mit Butterbrioche

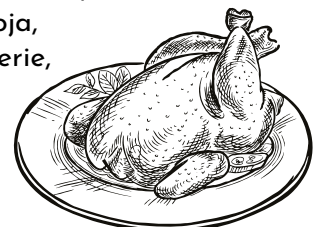
¼ Martinigans'l A,C,G,L,O 24<sup>90</sup>  
mit Apfel-Preiselbeer-Rotkraut  
und Knödelduett

Maroni-Reis G,O 6<sup>90</sup>  
auf Schlagobers mit Beerenconfit

3-Gang Menü 34<sup>90</sup>  
Gansleinmachsuppe,  
Martinigans'l und Maronireis

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere,  
C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja,  
G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie,  
M Senf, N Sesam, O Sulfite



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben